

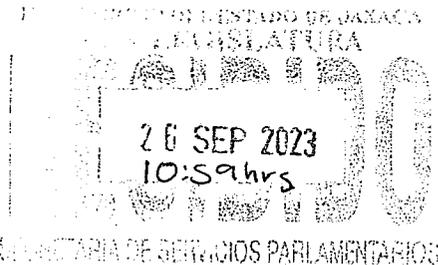
DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023. AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, a 25 de septiembre de 2023

LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
PRESENTE



1

El que suscribe, **SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**, Diputado de la LXV Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, de la Fracción Parlamentaria del Partido MORENA, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I y 51 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 fracción I y 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 54 fracción I, 55 y 58 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, someto a consideración de esta Soberanía la presente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE PROPONE DECLARAR LA TLAYUDA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO DEL ESTADO DE OAXACA.**

Lo anterior, para efecto de que se siga el procedimiento legislativo correspondiente.

Sin otro particular, quedo de Usted.



ATENTAMENTE


DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ
INTEGRANTE DE LA LXV LEGISLATURA DEL
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, a 25 de septiembre de 2023

2

DIPUTADA MIRIAM DE LOS ÁNGELES VÁZQUEZ RUÍZ
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA
DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
P R E S E N T E

El que suscribe, **SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**, Diputado de la LXV Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, de la Fracción Parlamentaria del Partido MORENA, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I y 51 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 fracción I y 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 54 fracción I, 55 y 58 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, someto a consideración de esta Soberanía la presente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE PROPONE DECLARAR LA TLAYUDA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO DEL ESTADO DE OAXACA.**

Lo anterior, de conformidad con la siguiente:

EXPOSICION DE MOTIVOS:

Sumario: primero, se explica la necesidad e importancia de las declaratorias de días (I); segundo, para efectos de justificar la declaratoria del tlayuda como patrimonio gastronómico del estado de Oaxaca y se aborda lo relativo a la necesidad e importancia de reconocer este platillo oaxaqueño; la Tlayuda desde el 2010, forma parte de los platillos oaxaqueños que fueron declarados Patrimonio Cultural Inmaterial por la Unesco, y recientemente; en 2020 el programa de televisión Street Food Latinoamérica realizó un concurso en su cuenta del Twitter @NetflixLatinoamerica, donde la Tlayuda fue reconocida como el platillo favorito de toda América Latina, de un total de 777,968 votos, este platillo oaxaqueño obtuvo el 46.6% de la votación total;

I. SOBRE LAS DECLARATORIAS DE DÍAS: SU NECESIDAD E IMPORTANCIA

Las **Declaratorias de Días** son un fenómeno que se viene desarrollando por la **Organización de las Naciones Unidas (ONU)**, con el objeto de visibilizar mundialmente un acontecimiento importante en la historia de la humanidad (Pueblos, Comunidades, Países), y con la finalidad de generar conciencia entre las personas, sobre la promoción y protección de sus derechos y dignidad humana, así como para asegurar a nuestras generaciones futuras un legado histórico de corte humanista, con justicia, bien común, paz y felicidad.

¿Qué son los días internacionales?

Los días internacionales sirven para poner a disposición del público en general información sobre cuestiones de interés, movilizar la voluntad política y los recursos para abordar los problemas mundiales y celebrar y reforzar los logros de la humanidad.

Días internacionales de la ONU

La existencia de días internacionales es anterior al establecimiento mismo de la ONU. Sin embargo, la misma ONU los ha adoptado como un poderoso instrumento de promoción de esas cuestiones. Cada día internacional ofrece a muchos actores la oportunidad de organizar actividades relacionadas con el tema del día. Las organizaciones y oficinas del sistema de la ONU y, lo que es más importante, los gobiernos, la sociedad civil, el sector público y el privado, las escuelas, las universidades y, en general, los ciudadanos, hacen de un día internacional un trampolín para las actividades de sensibilización. Por lo general, estas conmemoraciones las aprueba la Asamblea General mediante una resolución; en ocasiones, son declaradas por los organismos especializados del Sistema de la ONU. Además, la ONU observa otros aniversarios de momentos o actos claves en su historia.

Los temas de los Días Internacionales están siempre vinculados a los principales campos de acción de la ONU, como el mantenimiento de la paz, la protección de los derechos humanos, la promoción del desarrollo sostenible, y la defensa del derecho internacional y la ayuda humanitaria. Por ejemplo, el Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer, que se celebra cada 25 de noviembre, la Asamblea invita a llevar a cabo "actividades dirigidas a sensibilizar la opinión pública" respecto a este problema.

En sus resoluciones, la Asamblea también suele destacar lo que le mueve a proclamar Día Internacional en una determinada fecha. Este es el caso del texto aprobado en 2013 para declarar el 23 de mayo como Día Internacional para la Erradicación de la Fístula

Obstétrica, una de las lesiones más trágicas que pueden ocurrir durante el parto: “los vínculos entre pobreza, malnutrición, falta de servicios de atención de la salud o servicios inadecuados o inaccesibles, procreación prematura, matrimonio en la infancia, violencia contra las mujeres jóvenes y las niñas y discriminación por motivo de género son causas subyacentes de la fístula obstétrica, y que la pobreza sigue siendo el principal factor social de riesgo”.

Mucha gente puede que nunca haya oído hablar de esta dolencia, a pesar de que unos dos millones de mujeres en países en desarrollo viven con ella, y que cada año se producen entre 50.000 y 100.000 nuevos casos. De ahí la importante labor sensibilizadora que juegan los Días Internacionales.

Asimismo, este órgano indica en sus resoluciones cuáles son los aspectos del problema que más preocupan a los Estados Miembros – o lo que es lo mismo, al conjunto de la humanidad, dado que la Asamblea está formada por 193 países: la práctica totalidad de los Estados del mundo. Un buen ejemplo es la resolución por la que se designa el 23 de junio como Día Internacional de las Viudas, donde la Asamblea General se declara: “profundamente preocupada porque millones de hijos de viudas se enfrentan a situaciones de hambre, malnutrición, trabajo infantil, acceso difícil a la atención de la salud, el agua y el saneamiento, pérdida de escolarización, analfabetismo y trata de personas”.

En otras ocasiones, no es la Asamblea desde Nueva York, sino las agencias especializadas de la ONU —como la Organización Mundial de la Salud (OMS)— las que llevan la voz cantante a la hora de declarar uno de estos Días, aunque si este es el caso se denominan Días Mundiales. Por ejemplo, el Día Mundial de la Libertad de Prensa, que se celebra el 3 de mayo, está bajo la tutela de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), con sede en París.

Además de sensibilizar, la ONU aprovecha estos Días para aconsejar a los Estados sobre acciones para atajar los graves problemas en torno a los que giran muchas de estas fechas. Un ejemplo interesante ocurre con la resolución sobre el Día Internacional de la Diversidad Biológica, que se celebra el 22 de mayo, en la que la Organización invita a sus miembros a firmar y ratificar el Protocolo de Cartagena sobre seguridad de la biodiversidad.¹

II. LA COCINA Y LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES

¹ Véase: <https://www.un.org/es/observances>

BASES CONCEPTUALES

La palabra **tlayuda** proviene del náhuatl *tlaoli* que quiere decir maíz desgranado, y *uda*, que significa o hace referencia a la abundancia.

La **tortilla** se define como un disco aplanado de masa de maíz nixtamalizado, cuyas dimensiones varían entre doce y dieciocho centímetros de diámetro y de uno a dos milímetros de espesor. Se le cuece sobre una superficie caliente (260- 280 °C), denominada comal.

III. BREVE HISTORIA DE LA TLAYUDA

Los inicios de la agricultura y el maíz.

En México se tiene pruebas que fue uno de los primeros lugares del continente donde el hombre comenzó a cultivar plantas comestibles. El primer cereal del que se tiene conocimiento fue sembrado es la **setaria** o **panizo** con el que se elabora la harina, y fue la base de la dieta durante unos 1500 años, hasta que fue sustituido por el maíz.

El hombre mesoamericano tardó muchos años en hacer de la agricultura la actividad más importante dentro de su cultura alimentaria. Se sabe que en las cuevas de Tehuacán, durante la fase arqueológica conocida como El Riego, data del 5700 a.C., las plantas cultivadas formaban solamente el cinco por ciento de la dieta. Esta proporción fue aumentando paulatinamente, y se tienen datos de que alcanzó 75 por ciento en la fase Venta Salada, alrededor del 1120 d.C.

La **agricultura**, con el tiempo, fue haciéndose más compleja mediante la aparición y desarrollo de técnicas como el regadío, que permitió domesticar una mayor cantidad de especies como: calabazas, jitomates, tomates, cacahuates, cacao, amaranto, frijoles, chiles, quelites, huauzontles, aguacates, zapotes, capulines, guayabas, nanches y mameyes, entre muchas otras.

El maíz era el alimento más importante en la dieta de los mexicas. el cual se utilizaba principalmente para hacer tortillas, atole y tamales.

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



La cosmovisión de los mexicas está muy asociada con elementos de la vida común con deidades, especialmente para aquello que representaba para ellos una gran importancia en el aspecto económico, alimenticio, religioso y cultural.

Las deidades terrestres son muchas, pues el pueblo mexica veneraba con especial agradecimiento todo aquello que la “Madre Tierra” les otorgaba, sin embargo, entre las deidades más representativas se encuentran los llamados **Cintéotl** es el “Dioses del Maíz”.

Se dice de este Dios que tras su nacimiento se refugió debajo de la tierra, y fue gracias a ello que se convirtió en el protector de uno de los principales cultivos del pueblo mexica: el maíz. Dentro del panteón de Dioses prehispánicos mexicas, existen los dioses Cinteteo, que son los subordinados de Cintéotl, y son aquellos que personifican las mazorcas de maíz con cada una de sus atribuciones. Así es como entonces podemos identificar a:

Iztauhquicintéotl, dios del maíz blanco; **Cozauhquicintéotl**, dios del maíz amarillo; **Tlatlahquicintéotl**, dios del maíz rojo; **Yayauhquicintéotl**, dios del maíz negro.

Esta gran civilización nos ha dejado el conocimiento del maíz y de su gran importancia a través de su legado cultural y simbólico.

El maíz es más que un cultivo en México. Si bien proporciona alimentos, forraje y materias primas, también es un legado que se transmite de generación en generación y conecta a las personas de México con su pasado.

La fascinante diversidad del maíz en México está arraigada en su legado cultural y biológico como el centro del origen del maíz. Las variedades de maíz criollo, que son variedades que han sido cultivadas y sometidas a selección por los agricultores durante generaciones, conservando una identidad distinta y careciendo de mejoras formales en los cultivos, constituyen la base de esta diversidad.

En el primer diccionario de la lengua mexicana (1555), Fray Alonso de Molina apunta como “Tortilla de maíz o pan, generalmente” para el significado de la palabra Tlaxcalli.

Fray Bernardino de Sahagún describiría en sus observaciones que las tortillas que cada día comían los señores se llamaban “Totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli”; que significa “Tortillas blancas, calientes y dobladas”. Se las servían dentro de un chiquihuite (canasta pequeña) envueltas en un paño blanco.

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



Las **tortillas** tenían diversas preparaciones y presentaciones. Las de todos los días se conocían como *ueitlaxcalli* eran las tortillas grande, blancas, delgadas y muy blandas. También existían las *totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli* eran exclusivamente para la clase social alta y se servían en un chiquihuite, dobladas y cubiertas con una tela blanca; su nombre significa tortillas blancas y calientes, además de éstas existían las *quauhtlaqual/i*, blancas, gruesas y ásperas; las *tlaxcalpacho//i*, menos blancas pero de muy buen sabor; las *tlacepoalli tlaxcalli* que eran hojaldradas. También se vendían otras untadas con *chi/mol/i*, o bien rellenas de chile o carne.

Para elaborar tortillas y otros alimentos con maíz se tiene que preparar primero el nixtamal. Para ello, se hierven los granos de maíz en agua con cal; la alcalinidad permite que se desprenda la cascarrilla de los granos, con el fin de que éstos puedan ser molidos fácilmente para hacer la masa. Este proceso, tan antiguo y aparentemente tan simple, ha mostrado ser fundamental para la transformación del maíz, pues altera sus constituyentes químicos; se incorpora calcio, que es uno de los productos que suelen faltar en la dieta humana.

En Oaxaca la aparición de unas planchas de arcilla utilizadas para cocer tortillas, evidencio la utilización de la tortilla al final de la Etapa de Villas (1500 a 500^a.c.).

Actualmente en México existen 64 razas de maíz, hay un estudio que menciona que cada mexicano consume medio kilo de maíz diario, un 50% de su ingesta calórica y un 40% de la de proteínas. Por otro lado, se calcula que en el país se emplean 30 millones de toneladas de maíz anuales para consumo directo. El 40% proviene de diversos y pequeños cultivos nativos de campesinos, cerca de un tercio de cultivos extensivos del norte de México y otro tercio es importado, sobre todo de Estados Unidos.

Oaxaca

En la cultura zapoteca del periodo Clásico, de los años 300 a 950 d.C. cuya principal ciudad era Montealbán, Oaxaca, el **Dios del Maíz** era *Pitao Cozobi*, nombrado también como Cuzucuy, Cozuby, Betao Yosobi o Lozucuy.

Hoy en día, aunque seguimos haciendo tortillas con los mismos ingredientes que nuestros ancestros, las técnicas para prepararlas y cocinarlas han cambiado drásticamente. La nixtamalización se sustituyó por harina previamente preparada y

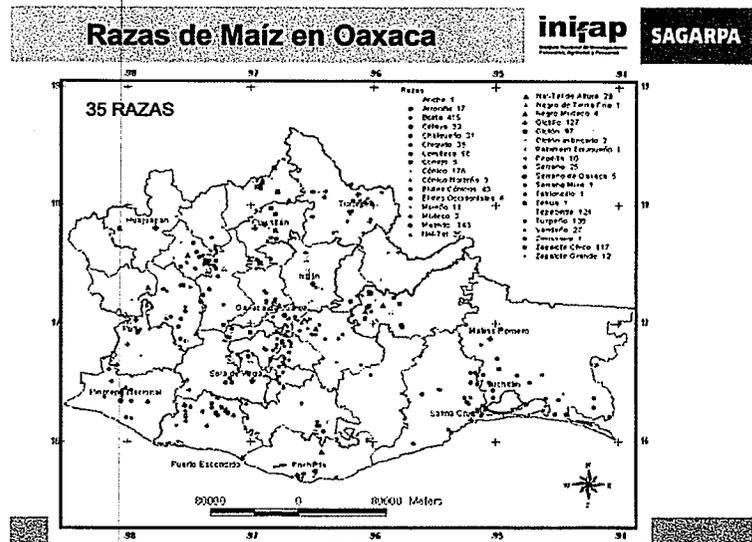
envasada, y la elaboración a mano por máquinas de tortilla, que hacen todo el proceso de mezclar harina y agua, amasar, cortar y cocer las tortillas.

El cultivo del maíz en México tiene gran diversidad de ambientes, donde los agricultores, indígenas o mestizos, mediante su conocimiento y habilidad, han logrado adaptar y mantener una extensa diversidad de maíces nativos.

Los maíces nativos son aquellos que se han conservado por la práctica de selección de semillas que realizan los agricultores año con año, se diferencian de los que se han generado por métodos de mejoramiento, como las variedades de polinización libre, líneas puras e híbridos, y tienen un gran potencial para brindar información útil que contribuya a enfrentar el cambio climático.

De las 64 razas de maíz nativos que existen en México, de acuerdo con la investigación para CONACYT de Flavio Aragón Cuevas de estas 35 son variedades registradas de maíz

oaxaqueño: Ancho, Arrocillo, Bolita, Celaya, Chalqueño, Chiquito, Comiteco, Conejo, Cónico, Cónico norteño, Elotes cónicos, Elotes occidentales, Mixeño, Mixteco, Mushito, Mal-Tel, Nal-Tel de altura, Negro de Tierra Fría, Negro mixteco, Olotillo, Olotón, Olotón imbricado, Palomero toluqueño, Pepitilla, Serrano, Serrano de Oaxaca, Serranomixte, Tabloncillo, Tehua, Tepecintle, Tuxpeño, Vandefío, Zamorano, Zapalote chico, Zapalote grande.



En Oaxaca —como en la mayor parte del territorio nacional— el maíz es la base de la alimentación desde tiempos remotos. En los valles se consume diario las tortillas tanto las *blandas* como las *clayudas* o también conocidas como *tlayudas*. Las primeras son

suaves, delgadas y elaboradas con un maíz blanco; las segundas, grandes, gruesas y cocidas mediante un proceso que asegura una larga duración, por lo que resultan ideales para viajes largos y peregrinaciones.

Existe maíz blanco, amarillo, rojo y azul o negro, cada uno puede ser propicio para distintas preparaciones; por ejemplo, las tlayudas utilizan en su mayoría blanco, mientras que las tetelas pueden utilizar amarillo o azul.

Tlayuda clásica

La tlayuda clásica es untada con asiento de puerco. Después se le agrega quesillo, col o lechuga, tasajo asado o cecina de res y salsa picante. Finalmente, la tlayuda se coloca sobre el anafre a que se tueste y quede crujiente.

Variantes de preparación de la Tlayuda

Hay muchas variantes en su preparación; algunas son con frijoles negros molidos y fritos, col o lechuga picada conocido como repollo, tasajo, cecina de puerco, chorizo de puerco, carne seca, quesillo y salsa picante de chiles verdes o amarillos (en ocasiones con salsa de gusano de maguey) así como también de salsa de chile pasilla. También se unta con asiento (manteca de cerdo no refinada), con trozos de chicharrón de puerco. La tortilla puede doblarse, haciendo una especie de emparedado ("empanada" o "quesadilla"), y se asa a las brasas, en una parrilla especial, lo que les confiere a las tortillas una textura tostada y cierto sabor ahumado, o a la plancha. También se suele acompañar con aguacate (guacamole) y tomate. En la región del Istmo de Tehuantepec generalmente se presenta doblada en forma de un gran taco.

La tlayuda en la mayoría de las regiones de Oaxaca, en el momento de servirse se acompaña de un chile verde asado conocido como chile de agua, y de cebollitas de cambray también asadas, y opcionalmente limón; también hay quienes la acompañan con rábanos y unas ramas de una verdura llamada chepiches, que son típicos de Oaxaca.

IV. EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES

En México el tema del maíz contempla no solo la alimentación, también la cultura y la cosmovisión de las culturas indígenas, quienes han sido los fervientes guardianes de esas 64 razas registradas. Los maíces nativos son parte del patrimonio biocultural que México, además son el sustento de miles de familias en las comunidades rurales, pues sus usos para la alimentación son muy específicos, en la cocina tradicional mexicana.

En Oaxaca y nuestro país la base de la alimentación es el maíz, así que tiene una gran importancia relevancia proteger los conocimientos y técnicas artesanales para la elaboración de la tortilla llamada Tlayuda, así como del platillo oaxaqueño también conocido como Tlayuda. Las oaxaqueñas y oaxaqueños nos sentimos orgullosos de la variedad gastronómica de nuestro estado, por eso debemos reconocer el trabajo gastronómico y cultural que realizan nuestros hermanos oaxaqueños.

V. PROPUESTA LEGISLATIVA:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE PROPONE DECLARAR LA TLAYUDA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO DEL ESTADO DE OAXACA.

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración de esta Soberanía la iniciativa con proyecto de:

DECRETO:

ARTÍCULO ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara **LA TLAYUDA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO DEL ESTADO DE OAXACA.**

TRANSITORIOS:

PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca, el cual entrará en vigor al día siguiente de su referida publicación.

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



SEGUNDO. Comuníquese al Titular del Poder Ejecutivo Estatal, al Titular de la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, al Titular de la Secretaría de las Culturas y Artes del Estado de Oaxaca, y al Titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, para los efectos jurídicos conducentes.

Lo anterior, para efecto de que se siga el procedimiento legislativo correspondiente. Sin otro particular, quedo de Usted.

ATENTAMENTE


DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ
INTEGRANTE DE LA LXV LEGISLATURA DEL
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ